



HORNOS COMBINADOS CHEFTOP PLUS Mind.Maps™

XEVC-2011-EPR 

20 GN 1/1



CARACTERÍSTICAS GENERALES

MODALIDAD DE COCCIÓN MANUAL

- Cocción por Convección con temperatura variable de 30 a 260 °C
- Cocción mixta Convección + Vapor con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 30% a 90%
- Cocción por Convección + Humedad con temperatura variable de 35 °C a 260 °C, STEAM.Maxi™ de 10% a 20%
- Cocción a Vapor con temperatura variable de 35 °C a 130 °C, STEAM.Maxi™ al 100%
- Cocción por Convección + Aire seco con temperatura variable de 30 a 260 °C, DRY.Maxi™ de 10% a 100%
- Cocción con sonda al corazón y función DELTA T
- Sonda al corazón MULTI.Point

PROGRAMACIÓN COCCIÓN AVANZADA Y AUTOMÁTICA

- Tecnología MIND.Maps™: permite diseñar procesos de cocción compuestos por pasos infinitos con un simple toque.
- PROGRAMAS: 256 programas memorizables por el usuario
- PROGRAMA: posibilidad de memorizar un programa asignando un nombre y una imagen
- PROGRAM: posibilidad de salvar tus recetas con un nombre o incluso con tu firma
- CHEFUNOX: selecciona el método de cocción (asado, parrilla...), selecciona la comida que quieres cocinar, dimensiones y resultado de cocción. Empieza a cocinar.
- Tecnología MULTI.Time: gestiona más de 10 temporizadores para el control de la cocción simultánea de productos diferentes
- Tecnología MISE.EN.PLACE: sincroniza las cargas de comida a cocinar para que estén todas listas al mismo tiempo.

DISTRIBUCION DEL AIRE EN LA CÁMARA DE COCCIÓN

- Tecnología AIR.Maxi™: turbinas múltiples con inversión de marcha
- Tecnología AIR.Maxi™: 4 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario
- Tecnología AIR.Maxi™: 4 modalidades de funcionamiento semi-estáticas programables por el usuario



186.6
88.2
104.3

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Dimensiones Ext. (LxPxH)	88.2 x 104.3x 186.6 cm
Bandejas	GN 1/1
Distancia entre bandejas	6.7 cm
Potencia eléctrica	35 Kw
Peso	185 Kg
Voltaje	400 V/3N



HORNOS COMBINADOS CHEFTOP PLUS Mind.Maps™

XEVC-2011-EPR 

20 GN 1/1



INNOVADORA PANTALLA TÁCTIL



MASTER.Touch Plus™

La pantalla táctil más completa que se ha creado para un horno. Con el bolígrafo MASTER.Touch™ puede diseñar sus procesos de cocción y guardarlos en el programa MIND.Maps.



ACCESORIOS



UNOX.Pure

El sistema de filtración XHC003 mejora la calidad del agua reduciendo de manera significativa la dureza de los carbonatos evitando los restos calcáreos en el interior del horno. El control MASTER.Touch de los hornos CHEFTOP MIND.Maps™ monitoriza también la cantidad de agua filtrada por el sistema UNOX.Pure y señala cuando hay que cambiar los filtros optimizando su utilización.

Art.: XHC003



DET&Rinse PLUS

Para Rotor.KLEAN™

Doble concentrado (10 l. de DET&Rinse PLUS=18l. de detergente tradicional para hornos) Caja de 10 botellas de 1 l.

Art.: DB 1015



HORNOS COMBINADOS CHEFTOP PLUS Mind.MapTM

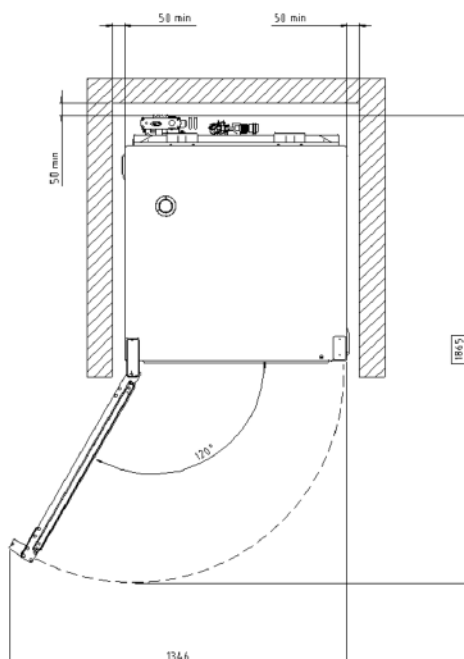
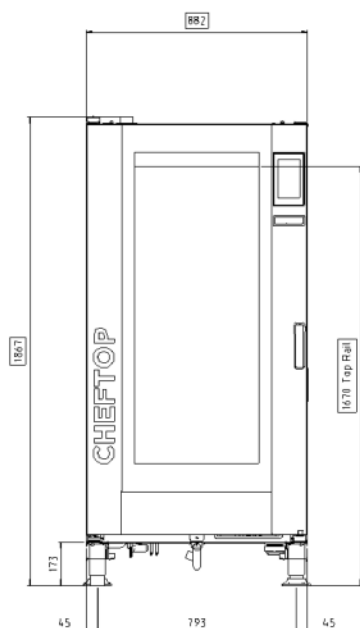
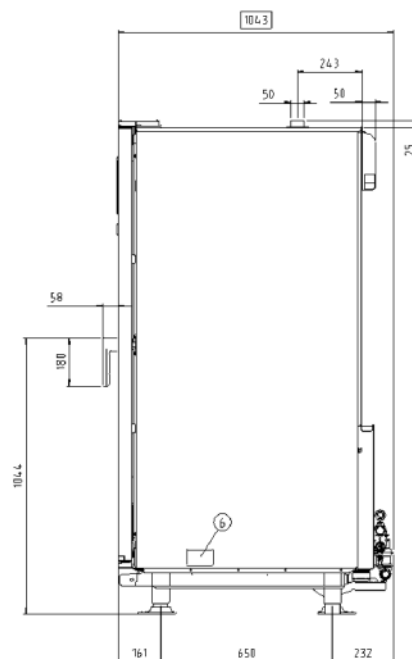
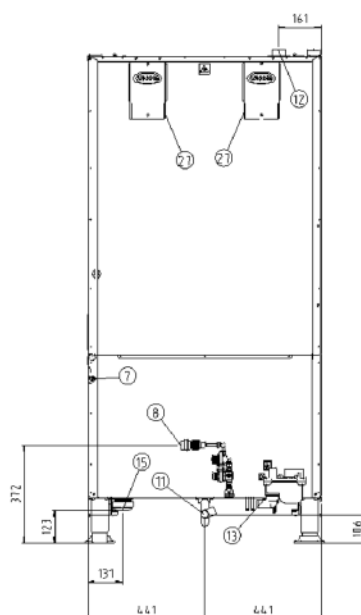
XEVC-2011-EPR ⚡

20 GN 1/1



MEDIDAS

3	SEDE BORNE EQUIPOTENCIAL
6	TARJETA DE CARACTERISTICAS TECNICAS
7	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
8	ENTRADA DE AGUA 3/4"
10	INGRESO Rotor.KLEAN
11	DESCARGA CAMARA DE COCCION
12	SALIDA HUMOS CALIENTES
13	CONEXION ACCESORIOS
15	ENCHUFE
27	SALIDA DEL AIRE DE ENFRIAMIENTO

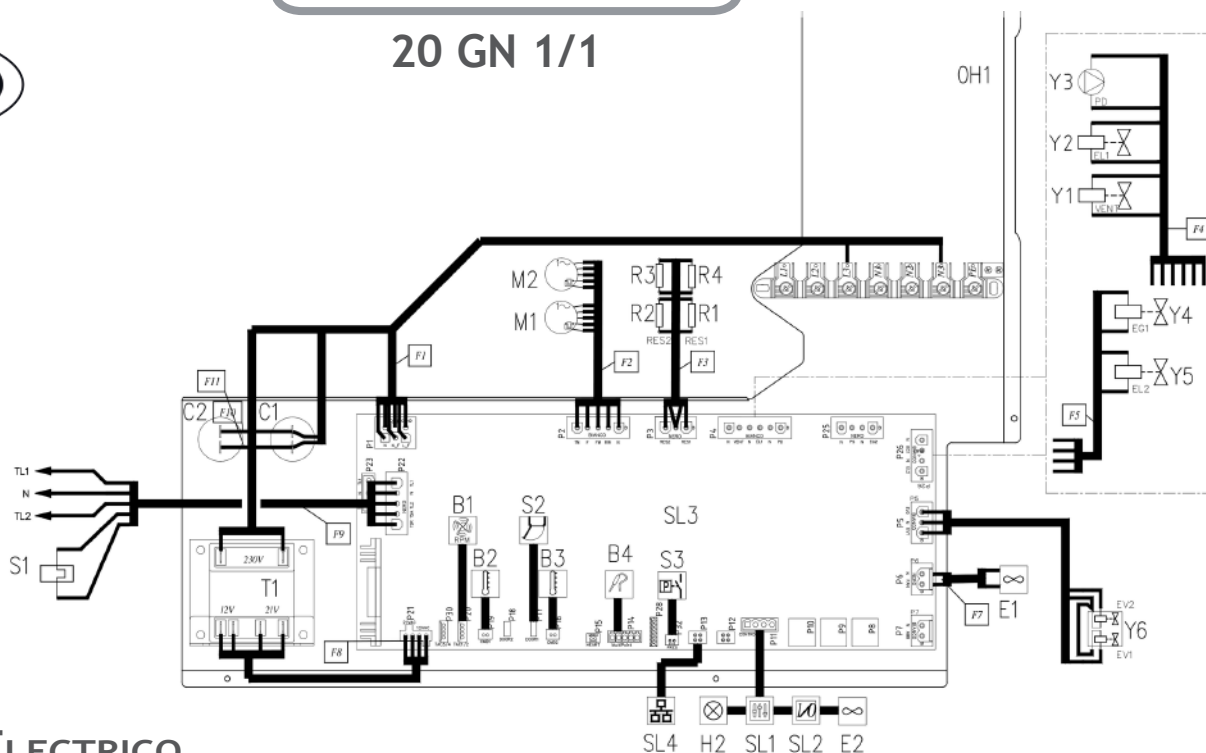




HORNOS COMBINADOS CHEFTOP PLUS Mind.MapTM

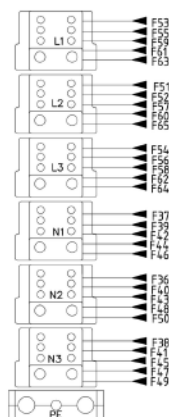
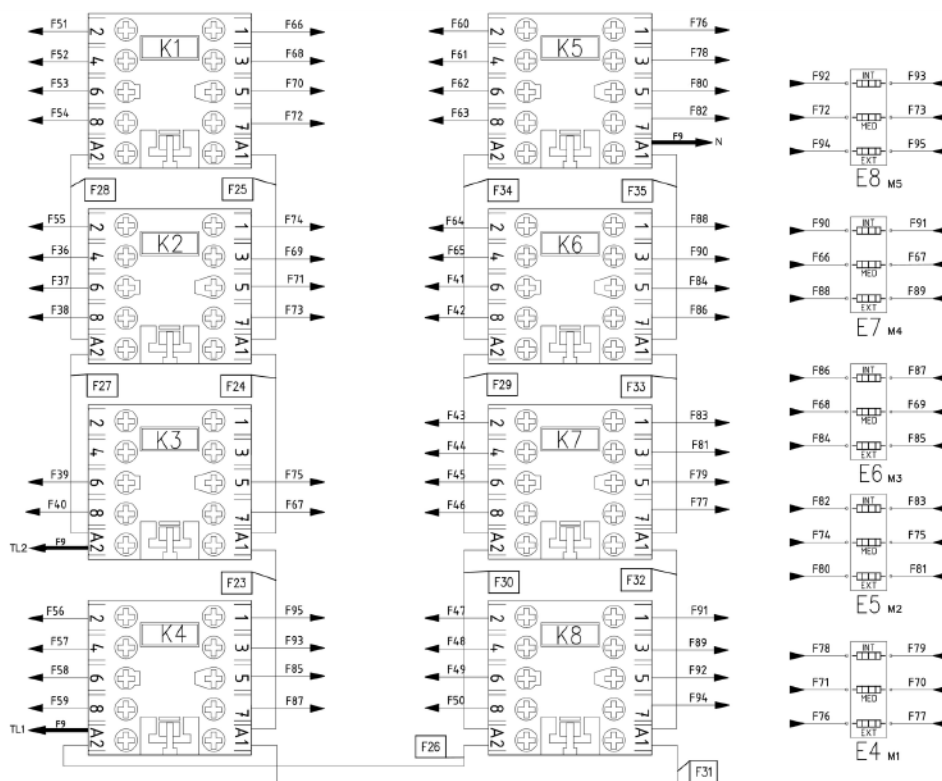
XEVC-2011-EPR 

20 GN 1/1



ESQUEMA ELECTRICO

B1	SENSOR DE VELOCIDAD MOTOR
B2,B3	SONDA CAMARA
B4	SONDA CORAZON
C1,C2	CONDENSADOR
E1,E2	TURBINA DE REFRIGERACION
E3,E4	RESISTENCIA DE CALEFACCION
H2	LUZ CAMARA
K1,K2,K3,K4	TELERRUPTOR
M1,M2	MOTOR
R1,R2,M1,R3,R4	RESISTENCIA MODULACION VELOCIDAD
S1	TERMOSTATO DE SEGURIDAD
S2	MICROINTERRUPTOR PUERTA
S3	PRESOSTATO
SL1	TARJETA DE CONTROL
SL2	TARJETA I/O - USB
SL3	POWERPLATINE
SL4	BRIDGE ETHERNET
T1	TRANSFORMADOR
X1	CONECTOR
Y1	DRY MAXY
Y2,Y4,Y5	ELECTROVALVULA
Y3	BOMBA
Y6	ELECTROVALVULA





HORNOS COMBINADOS CHEFTOP PLUS Mind.MapTM

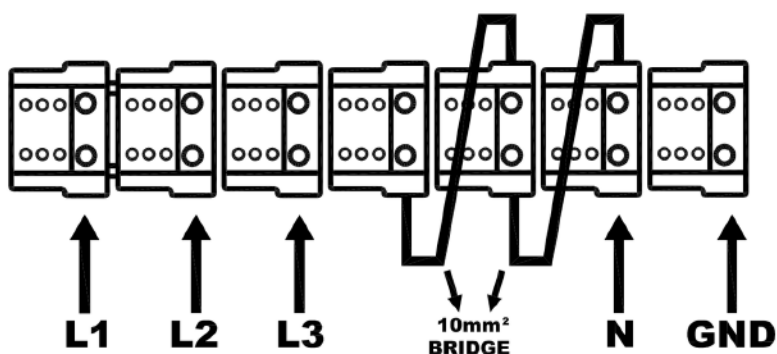
XEVC-2011-EPR 

20 GN 1/1



FUENTE DE ALIMENTACION

380-415V ~ 3PH + N + PE 50/60Hz



220-240V ~ 3PH + PE 50/60Hz

